



Rezepte

#1



DONATI VINI

Zubereitung

M Ü R B E T E I G



M E H L , Z U C K E R , B A C K P U L V E R ,
Z I T R O N E N S C H A L E U N D B U T T E R
M I S C H E N .

M I T E I N E M G R O S S E N
K Ü C H E N M E S S E R F E I N K R Ü M E L I G
D U R C H H A C K E N .

S C H R I T T 2 V O N 7

Zubereitung

M Ü R B E T E I G



E I G E L B U N D E I D A Z U G E B E N
U N D R A S C H Z U E I N E M T E I G
Z U S A M M E N F Ü G E N .

Z U G E D E C K T I M K Ü H L S C H R A N K
1 B I S 2 S T U N D E N R U H E N
L A S S E N . B A C K O F E N A U F 1 6 0 ° C
V O R H E I Z E N

Zubereitung

M Ü R B E T E I G



KNAPP 2 / 3 DES TEIGES
RUND AUSWALLEN. IM BLECK
ODER IN DER FORM AUSLEGEN,
RAND HOCHZIEHEN UND
BODEN DICHT EINSTECHEN.
MIT KIRSCHEN BELEGEN.

Zubereitung

M Ü R B E T E I G



RESTLICHEN TEIG AUSWALLEN.
MIT DEM TEIGRÄDCHEN IN
SCHMALE STREIFEN SCHNEIDEN
UND DIESE GITTERARTIG
AUF DIE KIRSCHEN LEGEN.

SCHRITT 5 VON 7

Zubereitung

M Ü R B E T E I G



GROSTATA IN DER MITTE DES
OFFENS 45 - 50 MINUTEN
BACKEN. HERAUSNEHMEN
UND AUSKÜHLEN LASSEN.

Zubereitung

M Ü R B E T E I G



EINMACHFLÜSSIGKEIT ZUR
HÄLFTE EINKOCHEN. VON DER
HERDPLATTE NEHMEN, GUT
AUSGEPRESSTE GELATINE
BEIFÜGEN UND AUFLÖSEN.
ETWAS AUSKÜHLEN LASSEN.

CROSTATA DAMIT
BESTREICHEN.



Buon appetito



DONATI VINI